



Муниципальное бюджетное
общеобразовательное
учреждение
«Беляевская средняя
общеобразовательная школа»
Оренбургской области
Беляевского района

ПРИКАЗ

28.08.2020 № 70
с.Беляевка

Об организации профилактики
витаминовой и микроэлементной
недостаточности

В целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, совершенствования и повышения эффективности системы организации школьного питания, улучшения качества питания воспитанников и учащихся МБОУ «Беляевская СОШ», согласно требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.2660 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в рамках исполнения подпрограммы «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Беляевского района» муниципальной программы "Развитие системы образования Беляевского района на 2017 - 2020 годы», утвержденной постановлением администрации Беляевского района Оренбургской области от 28.11.2016 № 800-п и других нормативных документов, для обеспечения физиологической потребности учащихся и воспитанников в витаминах и минеральных солях, во исполнение приказа отдела образования, опеки и попечительства от 28.08.2020 № 225 «Об организации профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности в образовательных организациях Беляевского района»

Приказываю:

1. Шеф-повару Андреевой Е.В.

1.1. Использовать в меню учащихся и воспитанников специализированные продукты питания, обогащенные витаминами и микронутриентами (хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия, молоко и молочные (кисломолочные) продукты, напитки, кисели, колбасные изделия, кондитерские изделия).

1.2. Использовать в меню учащихся и воспитанников только йодированную поваренную соль.

1.3. Проводить ежедневную С-витаминизацию 3-х блюд (чай, компот, напитки и др.) витамином «С» (аскорбиновой кислотой в порошке).

1.4. С-витаминизации производить под контролем медицинского работника, согласно требований СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.2660-10 и инструкции по проведению С-витаминизации от 06 июня 1972г. № 978-72 из расчета (1-3 лет – 35 мг на 1 ребенка, 3-6 лет – 50 мг на 1 ребенка, с 7 до 11 лет – 60 мг на 1 учащегося, с 11 лет и старше – 70 мг на 1 учащегося).

1.5. Проводить витаминизация готовых 3-х блюд непосредственно перед раздачей после охлаждения до +15 град (компот), +35 град (кисель), не допускать подогрев витаминизированной пищи.

1.6. Аскорбиновую кислоту, используемую для витаминизации готовых блюд, хранить согласно инструкции в защищенном от света сухом, прохладном месте, в плотно закрытой таре, под замком, ключ от которого должен находиться у лица, ответственного за витаминизацию.

2. Медицинскому работнику Макаевой Л.С. (по согласованию) регистрировать дату, время витаминизации, количество порций и другие данные в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд, в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08).

3. Классным руководителям 1 – 11 классов в обязательном порядке информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, проведении С – витаминизации.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

О.А.Пустобаева